



Korrespondierende Getränke

Alkoholfreie Getränke

Frisch gezapftes Augustiner Hell vom Holzfass
und Flaschenbiere

Weißwein:

2018 El Jardín de La Emperatriz Blanco

Rioja Alta DOCa

Finca La Emperatriz
Spanien

Rotwein:

„1224“ Castell-Castell QbA
Cuvée von Domina, Dornfelder, Portugieser
Bayern

Kaffee- und Teespezialitäten
aus dem Hause Dallmayr



Menü

Wiesnbrett

Geräucherte Forelle,
Räucherlachs mit frisch geriebenem Kren,
Handwürstl, geräucherter Speck,
Obatzda und Radieserlfrischkäse,
hausgemachtes Griebenschmalz
reich garniert mit Radi, Radieserl und saurem „Gmias“
dazu frisch gebackene Brezn und Knusperbrot



Eine Reise durch die bayrische Küche

auf einer Platte servieren wir folgende bayrische Spezialitäten:
Ofenfrische Schweinshaxe, gebratenes fränkisches „Schäufele“,
das Beste von Ente und Original Nürnberger Bratwürste,
dazu gibt es Kartoffelsalat und Kartoffelknödel,
frisches Sauerkraut und Apfelblaukraut

Vegetarische Alternative:

Frisch gebackener Curry-Gemüsestrudel
auf buntem Grillgemüse



Bayrischer Dessert-Dreiklang

Kleine Creme Brûlée und frisch gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker
gewendet mit lauwarmem Zwetschgenröster und dazu eine Kugel
Vanilleeis in der Schokoladenschale





Reichenhaller Wirtshauswiesn

am 14. März 2026

**Augustiner
Klosterwirt**
Augustinerstraße 1; 80331 München

089/55054466 willkommen@augustiner-klosterwirt.de



www.reichenhaller-vereinigung.de